

Tecnico/a alimentarista AFC

conservare, calcolare, ristrutturare, preparare, monitorare, esaminare

Le tecniche e i tecnici alimentaristi trasformano le materie prime in diversi alimenti. Producono alimenti da una varietà di ingredienti, li confezionano e accompagnano i processi di produzione dal ricevimento delle materie prime all'ispezione dei prodotti finiti.

Lavorano in aziende industriali e sono specializzati in prodotti da forno, prodotti pronti, prodotti essiccati, cioccolato e prodotti dolciari. Prendono in consegna le materie prime, controllano la quantità e la qualità, pesano, porzionano, mescolano e

conservano. Aggiungono sostanze ausiliarie e additivi come leganti, esaltatori di sapore, coloranti, aromi e vitamine per completare il cibo.

In laboratorio le tecniche e i tecnici alimentaristi eseguono semplici test sensoriali, fisici e microbiologici. Poi impostano le macchine e le attrezzature, controllano il processo di produzione e assicurano così una qualità costante. Infine, controllano l'imballaggio e i prodotti finiti. Sono sempre attenti a rispettare le severe norme di sicurezza, dell'igiene e dell'ambiente.



Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché il tecnico alimentarista sia in grado di rifiutare subito i prodotti grezzi che non soddisfanno i requisiti richiesti, ne esamina dei campioni in laboratorio.
- ▶ Affinché gli alimenti prodotti siano appetitosi, la tecnica alimentarista ne controlla regolarmente dei campioni in laboratorio durante il processo di produzione.
- ▶ Affinché gli alimenti siano confezionati con cura, per esempio riempiti correttamente nel loro contenitore, ben sigillati, con data di scadenza stampata correttamente, la tecnica alimentarista ne controlla gli imballaggi.
- ▶ Affinché possa calcolare e fornire le quantità di materie prime necessarie, il tecnico alimentarista lavora secondo precise disposizioni operative, cioè in base ad una sorta di ricetta generale.
- ▶ Affinché i prodotti crudi non vadano a male prima di essere lavorati, la tecnica alimentarista si assicura che ogni prodotto sia conservato correttamente.
- ▶ Affinché i consumatori possano acquistare prodotti, piatti pronti e cibi sempre nuovi ed equilibrati, il tecnico alimentarista elabora meticolosamente nuove ricette.

Fatti

Ammissione Assolvimento della scolarità obbligatoria, livello medio o superiore, con buone prestazioni in matematica, biologia, chimica e fisica.

Formazione 3 anni di tirocinio e frequenza dei corsi alla scuola professionale. Indirizzi di approfondimento: prodotti da forno, prodotti pronti, prodotti essiccati, cioccolato e prodotti dolciari.

Per i giovani maggiormente orientati per le attività pratiche è possibile seguire la formazione di addetto/a alimentarista CFP della durata di 2 anni. Una descrizione individuale è disponibile sul sito www.gateway.one/formazioni.

Gli aspetti positivi Le tecniche e i tecnici alimentaristi svolgono un'attività carica di responsabilità; se un prodotto è di scarsa qualità non rag-

giungerebbe infatti i consumatori e danneggerebbe l'azienda. La formazione professionale di base è strutturata in modo tale che sia del tutto possibile passare ad altri settori.

Gli aspetti negativi In alcune aziende si lavora a turni. A seconda dell'alimento prodotto, gli odori presenti nei locali di produzione sono molto intensi.

Buono a sapersi Le tecniche e i tecnici alimentaristi non lavorano principalmente in laboratori o uffici tecnici; la loro postazione di lavoro principale è situata nei locali di produzione, dove si assicurano che tutto funzioni correttamente, intervenendo con professionalità in presenza di malfunzionamenti, affinché la quantità di cibi avariati sia ridotta al minimo e la produzione possa avanzare rapidamente.

Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buon senso dell'olfatto, buon senso del gusto	██████████		
capacità di lavorare in gruppo	██████████		
competenze tecniche, senso di osservazione	██████████		
conoscenze di chimica, conoscenze di fisica	██████████		
consapevolezza in materia di igiene, nessuna allergia	██████████		
costituzione robusta	██████████		
destrezza manuale, comprensione rapida	██████████		
gioia del monitoraggio e della disposizione	██████████		
interesse per il cibo, interesse per le attrezzature e le macchine motorizzate	██████████		
senso di responsabilità	██████████		

Percorsi di carriera

↑	Ingegnere/a in tecnologia alimentare SUP, ingegnere/a in tecnologie del vivente SUP, ingegnere/a in viticoltura e enologia SUP (Bachelor)
	Tecnico/a alimentarista SSS (diploma federale)
	Tecnico/a alimentarista EPS (diploma federale)
	Tecnico/a alimentarista APF (attestato professionale federale)
	Tecnico/a alimentarista AFC
	Addetto/a alimentarista CFP oppure scuola elementare completata